

# TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

Gartenstraße 4-72074 Tübingen-Tel:07071-27848-info@neckarmueller.de

## Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 3,50
  - (2) Bunte Salatschüssel 5,90
  - (3) Schwäbischer-Wurstsalat <sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig- Marinade <sup>AabJ</sup>  
mit Pfeffer-Schwarzurst <sup>2,4</sup>, Essiggurken<sup>J</sup> und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot <sup>Aa</sup> 10,00
  - (4) Schweizer-Wurstsalat<sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig-Marinade <sup>AabJ</sup>, mit Emmentaler- Käsestreifen <sup>G</sup>  
garniert mit Essiggurken<sup>J</sup> und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot<sup>Aa</sup> 10,00
  - (5) 3 Weißwürste <sup>4,9</sup> mit süßem Senf <sup>J</sup> und einer großen Bierbrezel <sup>AaG</sup> 10,20
  - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch  
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle <sup>2,3,9AaCIG</sup>, geriebenem Käse <sup>G</sup>,  
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing <sup>AaCGIJ</sup> 13,50
  - (7) Neckarmüller-Spezial-Salat  
gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons,  
auf knackigem buntem Blattsalat, mit einer Balsamico-Crema <sup>1,3,L</sup> in der Schüssel serviert<sup>(Dressing ILJ)</sup> 13,90
  - (8) Tübinger Kässpätzle<sup>AaCG</sup> mit Reißler-Käse<sup>G</sup> und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 13,70
  - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln <sup>3,AaL</sup> mit Speckwürfeln <sup>2,3</sup> 12,20
  - (10) Hausgemachte Brezelknödel<sup>AaCG</sup> mit frischen Champignons in Kräuterrahm <sup>AGL</sup>,  
dazu ein Beilagensalat 13,00
- Neckarmüller - Flammkuchen<sup>Aa</sup>
- (11) - mit Rahm<sup>G</sup>, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1,2,G</sup> 10,00  
oder
  - (12) - mit Rahm<sup>G</sup>, Kirschtomaten, Hirten-Käse <sup>G</sup>, Salat-Rauke und Käse<sup>1,2,G</sup> 11,20
  - (13) Schwäbische Linsen <sup>AaGIL</sup> mit Bieressig<sup>Aab</sup> und Speck <sup>2,3</sup> verfeinert,  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> und Saitenwurst <sup>2,3,9IJ</sup> 13,80
  - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. <sup>2,9AabCIG</sup> mit Speck <sup>2,3</sup>-Zwiebel-Schmelze<sup>AaIJL</sup>  
und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>J</sup> 13,50
-  (15) Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße<sup>AaGIIJL</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> 19,90
- (16) Brauereibraten<sup>IJ</sup> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.  
an unserer Weissbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup> und einem Beilagensalat 15,20
  - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>AaGIJ</sup>, dazu eine Ofenkartoffel  
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand<sup>G</sup> und einem Beilagensalat 16,20
  - (18)  Schwäbischer Sauerbraten<sup>AabIJL</sup>, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig<sup>Aab</sup> zubereitet,  
dazu hausgemachte Brezelknödel<sup>AaCG</sup> und Blaukraut <sup>L</sup> 16,20
  - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>,  
an einer Champignon-Speck<sup>2,3</sup>-Rahmsoße <sup>AaGIIJL</sup> 15,50
  - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit gedämpften Zwiebeln und  
hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>, dazu ein Beilagensalat 20,50

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt und dem Bedienungsgeld angegeben.

Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2021/2022.

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 gewachst 7 mit Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 koffeinhaltig 11 chininhaltig A) Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Gerste B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch und Laktose H) Schalenfrüchte / Nüsse a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupine N) Weichtiere